



PROYEK AKHIR

SUBSTITUSI KACANG BOGOR DALAM PEMBUATAN *GROUNDNUT* *CORN CUP SCHOTEL*, *ROLL GROUNDNUT STEAK*, DAN *GROUNDNUT* *BAVAROIS* PADA MASAKAN RESTORAN

TUGAS AKHIR

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya



Oleh

Dwi Endah Suryaningtyas

NIM. 09512134013

PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012

PERSETUJUAN

Tugas Akhir yang berjudul “Substitusi Kacang Bogor Dalam Pembuatan *Groundnut Corn Cup Schotel*, *Roll Groundnut Steak*, dan *Groundnut Bavarois* Pada Masakan Restoran” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 19 Juli 2012

Pembimbing I,



Kokom Komariah M.Pd

NIP. 19600808 198403 2 002



PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul “Substitusi Kacang Bogor Dalam Pembuatan *Groundnut Corn Cup Schotel*, *Roll Groundnut Steak*, and *Groundnut Bavarois* Pada Masakan Restoran” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 19 Juli 2012 dan dinyatakan lulus.

Nama	Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
Kokom Komariah, M. Pd	Ketua Penguji		19 Juli 2012
Rizqie Auliana, M. Kes	Sekretaris Penguji		19 Juli 2012
Prihastuti E., M.Pd	Penguji Utama		19 Juli 2012

Yogyakarta, Juli 2012

Fakultas Teknik



Dekan,


Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim

Yogyakarta, 19 Juli 2012

Yang menyatakan,



(Dwi Endah Suryaningtyas)

NIM. 09512134013

MOTTO

“ Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(Q.S. Al Insyirah: 6)

“ Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum

Sehingga mereka mengubah yang ada pada diri mereka sendiri”

(Q.S. Ar-Ra’du: 11)

“Jangan coba menjadi manusia yang sukses tetapi

cobalah menjadi manusia yang berakhlak.”

(Albert Einstein)

“ Hari ini harus lebih baik dari hari sebelumnya”

“Lakukanlah hidup ini dengan terus berusaha dan berikhtiar”

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Aku persembahkan karya sederhana ini kepada:

Keluargaku tersayang.....

Bapak dan Ibuku tercinta,

“Ini adalah hasil karya saya, yang tidak sebanding dengan rasa cinta dan kasih sayang yang telah Bapak dan Ibu berikan, namun saya harap ini dapat membahagiakan orang tuaku tercinta. Terima kasih Bapak dan ibu, saya sayang dan cinta slalu kepadamu.”

Kakaku tersayang Dyah Puspitasari,

“Terima kasih mba.. atas doa dan motivasi yang engkau berikan kepadaku, smoga karya ini dapat juga membahagiakan engkau.”

Adikku tersayang Aisah Tri Wahyuni,

“ Terima kasih dek... atas doa dan motivasinya, semoga dirimu dapat juga menjadi seorang yang sukses.”

SUBSTITUSI KACANG BOGOR DALAM PEMBUATAN *GROUNDNUT SCHOTEL*, *ROLL GROUNDNUT STEAK*, DAN *GROUNDNUT BAVAROIS* PADA MASAKAN RESTORAN

Oleh:

Dwi Endah Suryaningtyas
09512134013

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Menemukan formula *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* dari kacang bogor yang tepat 2) Menemukan proses pembuatan kacang bogor sebagai masakan pada *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* yang tepat 3) Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap masakan *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* 4) Mengetahui penyajian terhadap masakan *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois*.

Metode yang digunakan dalam pembuatan produk ini melalui beberapa tahapan yaitu 1) R & D dengan tahapan menganalisa resep dasar dari *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* 2) Merancang inovasi resep *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* 3) Implementasi produk *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* 4) Uji coba I produk *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* 5) Uji coba II produk *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois* 6) Uji penerimaan konsumen pada *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak* dan *Groundnut Bavarois*. Tempat penelitian dilaksanakan di laboratorium Teknik Boga, Fakultas Teknik UNY pada tanggal 01 April 2012 s/d 01 Juni 2012.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa: 1) formula yang tepat untuk membuat *Groundnut Schotel* yaitu 60% : 40% *purree* kacang bogor dan ayam cincang, Formula yang tepat untuk membuat *Roll Groundnut steak* yaitu 25% : 75% *purree* kacang bogor dan ayam cincang, Formula yang tepat untuk membuat *Groundnut Bavarois* yaitu bogor 80% : 20% dan yogurt. Hasil proses pembuatan yaitu 2) Proses pembuatan *Groundnut schotel* adalah *Steaming*, *Sauteing*, *deep frying* dan *Baking*. Proses pembuatan *Roll Groundnut steak* adalah *To steam*, *To Saute*, *Shallow Frying* dan proses pembuatan *Groundnut Bavarois* *To steam*, *Boiling*, Metode buih, *To Chill*. 3) Hasil uji penerimaan *groundnut schotel* 86,7% disukai dan 13,3% tidak disukai. *Roll groundnut steak* 73,3% disukai dan 26,7% tidak disukai. *Groundnut bavarois* 90% disukai dan 10% tidak disukai. 4) Penyajian *Groundnut Schotel Corn' Cup with Thousand Island* menggunakan piring datar persegi berwarna putih (*ready plate*), *Roll Groundnut Steak with mix salsa sauce* menggunakan piring datar persegi panjang berwarna putih (*one dish meal*), *Groundnut bavarois with strawberry sauce and pineapple sauce* menggunakan piring bulat kaca bermotif bunga (*one dish meal*).

Kata kunci: kacang bogor, *Groundnut Schotel*, *Roll Groundnut Steak*, *Groundnut Bavarois*.

BOGOR PEANUT SUBSTITUTION IN MAKING GROUNDNUT CUP SCHOTEL, ROLL GROUNDNUT STEAK AND GROUNDNUT BAVAROIS IN RESTAURANT CUISINE

By:

Dwi Endah Suryaningtyas
09512134013

ABSTRACT

This research aimed to: 1) find the appropriate formula of Bogor peanut for making groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois; 2) find the appropriate process of making Bogor peanut as cuisine on Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois; 3) know the degree of consumer acceptance on Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois cuisines; 4) know the food service of Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois.

The method used in product making is R & D with some steps 1) analyzing the basic recipe of Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois, 2) arranging the recipe innovation of Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois, 3) implementing the product of Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois, 4) doing Trial test I for Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois, 5) doing trial test II for Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois, 6) doing the consumer acceptance test on Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak and Groundnut Bavarois. The place of the research was in the laboratory of Culinary Art, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University from April 01, 2012 up to June 01, 2012.

The result of the assessment shows that: 1) the appropriate formula of making Groundnut Schotel is 60% : 40% between pure Bogor peanut and chopped chicken. Then, for Roll Groundnut Steak is 25% : 75% between pure Bogor peanut and chopped chicken, and for Groundnut Bavarois is 80% : 20% between Bogor peanut and yoghurt; 2) the processes of making Groundnut Schotel are steaming, sautéing, deep frying and baking. Then, for Roll Groundnut Steak are steaming, sautéing, and shallow frying. While for Groundnut Bavarois are steaming, boiling, foaming method, and chilling; 3) the result of acceptance shows that Groundnut Schotel got 86% good response and 13 % bad response, Roll Groundnut Steak got 73,3% good response and 26,7 bad response, and Groundnut Bavarois got 90% good response and 10% bad response; 4) the food service of Groundnut Schotel Corn' Cup with Thousand Island is using a white square flat plate (ready plate). Then, the Roll Groundnut Steak with mix salsa sauce is using a white square flat plate (one dish meal). While the Groundnut Bavarois with strawberry sauce and pineapple sauce is using a round glass plate with flower motif (one dish meal).

Keywords: Bogor peanut, Groundnut Schotel, Roll Groundnut Steak, Groundnut Bavarois.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT yang senantiasa melimpahkan segala rahmat, hidayah, dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Subtitusi Kacang Bogor Dalam Pembuatan *Groundnut Corn’Cup Schotel, Roll Groundnut Steak, and Groundnut Bavarois* Pada Masakan *Restaurant*”** ini dengan baik.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Oleh karena itu dalam kesempatan ini, penulis dengan ketulusan dan kerendahan hati ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah dengan ikhlas memberikan masukan dan kontribusi berarti dalam proses penelitian dan penyusunan Tugas Akhir ini, antara lain:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M. Eng, Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Dr. Mutiara Nurgraheni, MP Ketua Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ir. Sugiyono, M.Kes, Penasehat Akademik dan Kokom Komariah, M. Pd, Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, motivasi dan saran yang sangat membantu sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

4. Prihastuti E, M.Pd sebagai Penguji utama dan Rizqie Auliana, M. Kes, sebagai Seketaris Penguji yang memberikan bimbingan, motivasi dan saran yang sangat membantu sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
5. Bapak, Ibu, Mba ita, adik Aisah, keluarga besar Eyang uti, bulik Jilah, bulik Tini, dan bulik Ipung yang telah memberikan doa, motivasi, kasih sayang, perhatian dan pengorbanan yang begitu besar selama ini. Terima kasih atas semuanya yang telah kalian berikan.
6. Buat teman – teman seperjuangan D3 NR Boga 2009, D3 R Boga 2009, Teman – teman UKM Penelitian dan bidang 3 kepengurusan 2009, 2010 terima kasih atas bantuan, motivasi dan kebersamaan yang indah selama ini.
7. Terima kasih untuk pak Herman, mba Lia, dan teman – teman di Resto Pelem Golek atas motivasi dan dukungannya selama ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat dibutuhkan. Namun demikian, merupakan harapan besar bagi penulis bila Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan pengetahuan dan menjadi satu karya yang bermanfaat.

Yogyakarta, 19 Juli 2012

Penulis

Dwi Endah Suryaningtyas

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	7
G. Manfaat Pengembangan.....	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	9
A. Kajian Bahan.....	9
1. Kacang Bogor.....	9
2. <i>Schotel</i>	12
a. Analisis bahan kacang bogor.....	13
b. Analisis bahan daging ayam.....	14
c. Analisis bahan keju edam.....	14
d. Analisis bahan telur.....	15
e. Analisis bahan <i>margarine</i>	15

f. Analisis bahan garam.....	15
g. Analisis bahan bawang Bombay.....	15
h. Analisis bahan bawang putih.....	16
i. Analisis bahan lada.....	16
j. Analisis bahan jagung manis.....	17
k. Analisis bahan paprika merah	17
3. <i>Steak</i>	18
a. Analisis daging ayam.....	19
b. Analisis bahan susu.....	20
c. Analisis bahan minyak zaitun.....	21
d. Analisis bahan udang.....	22
e. Analisis bahan timun jepang.....	22
f. Analisis bahan nori rumput laut.....	23
g. Analisis bahan jamur tiram.....	24
h. Analisis bahan minyak goreng.....	25
i. Analisis bahan mangga indramayu.....	25
j. Analisis bahan wortel.....	26
4. <i>Bavarois</i>	26
a. Analisis bahan agar –agar.....	28
b. Analisis bahan putih telur.....	28
c. Analisis bahan gula pasir.....	29
d. Analisis bahan yogurt.....	29
e. Analisis bahan buah strawberry.....	30
f. Analisis bahan buah nanas.....	30
5. <i>Restorant</i>	31
B. Kajian Formula Produk.....	33
1. Resep dasar <i>macaroni schotel</i>	33
2. Resep Dasar <i>Thousand Island</i>	33
3. Resep dasar <i>Roll Steak</i>	34
4. Resep <i>Mix Salsa sauce</i>	34
5. Resep dasar Pumpkin <i>Bavarois</i>	35

6. Resep <i>pineapple sauce and strawberry sauce</i>	35
C. Kajian Teknik Olah.....	36
1. Teknik olah <i>Groundnut schotel Corn' Cup</i>	36
a. <i>Steaming</i>	36
b. <i>Sauteing</i>	36
c. <i>Deep fraying</i>	37
d. <i>Baking</i>	37
2. Teknik olah <i>Thosand Island</i>	38
a. <i>Strirring</i> (mengaduk).....	38
3. Teknik olah <i>Roll Groundnut steak</i>	39
a. <i>To steam</i>	39
b. <i>To Saute</i>	39
c. <i>Shallow Frying</i>	40
4. Teknik olah <i>mix salsa Sauce</i>	41
a. <i>Sauté</i>	41
b. <i>To thicken</i> (mengentalkan).....	42
5. Teknik olah <i>Groundnut Bavarois</i>	42
a. <i>To steam</i>	42
b. <i>Boiling</i> ,.....	42
c. <i>Metode buih</i>	43
d. <i>To Chill</i>	43
D. Kajian Penyajian.....	44
E. Kerangka Berfikir.....	45
BAB III METODE PENELITIAN.....	48
A. Metode penelitian.....	48
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	49
C. Prosedur Pengembangan.....	50
1. Kajian Produk Acuan.....	50
a. Resep Dasar <i>Schotel</i>	50
b. Resep <i>Roll Steak</i>	52
c. Resep Dasar <i>bavarois</i>	53

2. Perencanaan dan pengembangan resep (<i>Design</i>).....	54
3. Implementasi produk.....	54
4. Rancangan pameran produk (<i>disemintion</i>).....	54
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	55
Bahan dan Alat Pembuatan Produk.....	55
E. Sumber Data / Subjek Pengujian Produk.....	60
F. Metode analisis data.....	60
Uji penerimaan produk.....	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	61
B. Hasil Penelitian R & D.....	62
1. Analisis resep.....	62
a. Analisis terhadap resep <i>Groundnut schotel</i>	63
b. Analisis terhadap resep <i>Roll Groundnut Steak</i>	66
c. Analisis terhadap resep <i>Groundnut Bavarois</i>	70
2. Merancang inovasi resep.....	72
a. Merancang pembuatan pureee kacang bogor.....	72
b. Merancang resep <i>groundnut schotel</i>	73
c. Merancang resep <i>roll groundnut steak</i>	76
d. Merancang resep <i>groundut bavarois</i>	79
3. Implementasi produk (<i>validasi</i>).....	82
a. Uji Coba Produk I	82
b. Uji Coba Produk II.....	87
c. Hasil uji panelis.....	91
4. Hasil pameran (<i>Disemination</i>).....	94
Hasil penyajian.....	99
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	101
B. Saran.....	102
Daftar Pustaka.....	103
Lampiran.....	105

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Kacang Bogor.....	11
Tabel 2. Kajian Formula Resep dasar <i>macaroni schotel</i>	33
Tabel 3. Resep Dasar <i>Thousand Island</i>	33
Tabel 4. Kajian Formula Resep <i>Roll Steak</i>	34
Tabel 5. Tabel <i>Mix Salsa sauce</i>	34
Tabel 6. Kajian Formula Resep <i>Pumpkin Bavarois</i>	35
Tabel 7. Kajian formula Resep <i>pineapple sauce and strawberry sauce</i>	35
Tabel 8. Kajian resep produk acuan <i>Dasar Schotel</i>	51
Tabel 9. Kajian resep produk acuan <i>Roll Steak</i>	52
Tabel 10. Kajian resep produk acuan dasar <i>bavarois</i>	53
Tabel 11. Bahan pembuatan <i>Groundnut schotel corn 'cup</i>	56
Tabel 12. Bahan pembuatan <i>Roll Groundnut steak</i>	57
Tabel 13. Bahan pembuatan <i>Groundnut Bavarois</i>	58
Tabel 14. Alat pengolahan.....	59
Tabel 15. Sumber Data / Subjek Pengujian Produk.....	60
Tabel 16. Analisis bahan resep <i>Groundnut schotel</i>	64
Tabel 17. Analisis bahan resep <i>Groundnut Schotel Corn'cup</i>	67
Tabel 18. Analisis bahan resep <i>Roll Groundnut steak</i>	71
Tabel 19. Rancangan resep <i>Roll Groundnut Steak</i>	74
Tabel 20. Rancangan resep <i>Groundnut bavarois</i>	77
Tabel 21. Rancangan resep <i>Groundnut Bavarois</i>	80
Tabel 22. Resep validasi 1 <i>Groundnut schotel</i>	82
Tabel 23. Resep validasi 1 <i>Groundnut steak with bambara sauce</i>	84
Tabel 24. <i>Resep validasi 1 Groundnut Bavarois</i>	86
Tabel 25. Resep validasi 2 <i>Groundnut Schotel</i>	87
Tabel 26. Resep validasi 2 <i>Groundnut steak with bambara sauce</i> .	89
Tabel 27. Resep validasi 2 <i>Groundnut Bavarois</i>	90
Tabel 28. Hasil uji penerimaan produk <i>Groundnut Schotel Corn' Cup</i> ,	

<i>Roll Groundnut steak and Groundnut bavarois.....</i>	91
Tabel 29.Hasil Pameran Resep <i>Groundnut Schotel Corn' Cup.....</i>	94
Tabel 30. Hasil Pameran Resep <i>Roll Groundnut Steak.....</i>	96
Tabel 31. Hasil Pameran Resep <i>Groundnut bavarois.....</i>	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Kacang bogor.....	9
Gambar 2. Diagram Alir Proses pembuatan <i>Macaroni Schotel</i>	38
Gambar 3. Diagram alir proses pembuatan <i>Roll Steak</i>	41
Gambar 4. Diagram alir proses pembuatan <i>pumpkin bavarois</i>	44
Gambar 5. Alur Kerangka Berfikir Dalam Penelitian.....	47
Gambar 6. alur proses penelitian dan pengembangan.....	50
Gambar 7. Layout pameran olahan kacang bogor.....	55
Gambar 8. Diagram alir pembuatan puree kacang bogor.....	73
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Groundnut Schotel</i>	75
Gambar 10. Diagram Alir Proses pembuatan <i>Thosand Island</i>	76
Gambar 11. Diagram Alir Proses pembuatan <i>Roll Groudnut steak</i>	78
Gambar 12. Diagram Alir Proses pembuatan <i>Mix salsa sauce</i>	79
Gambar 13. Alur Kerja pembuatan <i>Groundnut Bavarois</i>	81
Gambar 14. Alur kerja pembuatan pineapple sauce dan strawberry sauce	81
Gambar 15. Diagram batang persentase penerimaan produk.....	92
Gambar 16. <i>Groundnut Schotel Corn' Cup with Thousand Island</i> .	99
Gambar 17. <i>Roll Groundnut Steak with mix salsa sauce</i>	100
Gambar 18. <i>Groundnut bavarois with strawberry sauce and PS...</i>	100
Gambar 21. Hasil Display Produk Olahan Kacang Bogor.....	100

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
Tabel 1. Resep Dasar <i>macaroni schotel</i>	105
Tabel 2. Resep Dasar <i>Roll Steak</i>	106
Tabel 3. Resep Dasar <i>Pumpkin Bavarois</i>	107
Tabel 4. validasi 1 <i>Groundnut Schotel</i>	108
Tabel 5. validasi 1 <i>Groundnut steak with bambara sauce</i>	108
Tabel 6. validasi 1 <i>Groundnut bavarois</i>	109
Tabel 7. validasi 2 <i>Groundnut Schotel</i>	109
Tabel 8. validasi 2 <i>Groundnut Steak with bambara sauce</i>	109
Tabel 9. validasi 2 <i>Groundnut bavarois</i>	110
Tabel 10. hasil uji kesukaan.....	110
Borang uji penerimaan produk.....	111
Borang uji kesukaan.....	141